U.D.K.663.2

ÜZÜM ŞƏRABLARININ TƏSNİFATI VƏ KEYFİYYƏTİNƏ QOYULAN TƏLƏBLƏR

G.M.NƏSRULLAYEVA, T.E.SADIQOVA
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti (UNEC)

Məqalədə üzüm şərablarının tərkib müxtəlifliyi, şərabın xəstəlikləri, qüsurları və çatışmazlıqları, şərabların texnologiyası, şərabların insan orqanizminə təsiri açıqlanmışdır.

Açar sözlər: *üzüm şərabları, maddələr, kimyəvi tərkib, rəng, vitaminlər.*

Dünya miqyasında istehsal olunan üzümün 80-90%-i sənaye emalı üçün istifadə edilir. Üzümün sənaye emalı nəticəsində müəyyən edilmişdir ki, 60 addan artıq müxtəlif yeyinti və dad məhsulları hazırlanır.

Onları əsasən 5 qrupda birləşdirmək olar ki, bunlar: şərabçılıq məhsulları, şirə məhsulları, konsentratlar, konservlər və tullantılardan alınmış ikincidərəcəli məhsullardır.

Şərablar orqanizm üçün faydalı olan çox sayda maddə ehtiva edir. Bunlara aşağıdakılar daxildir:

-quru şərablarda şəkərin miqdarı (qlükoza və fruktoza)-0, 3% -ə qədər, yarım quru şərablarda – 3% , kəmşirin şərablarda – 8% , şirin şərablarda – 20 %, likördə - 35% - ə qədərdir.

Enerji dəyəri 60 kkal-dən 200 kkal - ə qədərdir.

- fermentlər;
- üzvi turşular (şərab, alma və s) ;
- vitamin C, B qrupu, PP, P:

vitamin B1 - su metabolizmasının pozulmaması halında;

vitamin B3 – orqanizmdə çatışmadıqda boy artımı ləngiyir;

vitamin – B3, B6, B 12, PP, biotin kompleksi orqanizmə müsbət təsir göstərir;

vitamin P – qan damarlarının divarlarını gücləndirir, qanın tərkibində xolosterinin miqdarının azalmasına kömək edir, orqanizmin askorbin turşusu udmasına kömək edir;

- maddələr mübadiləsinə təsir edən mineral maddələr (kalium, kalsium, maqnezium, fosfor, dəmir, yod, manqan, flüor), 20 – dən çox makro və mikroelementlər daxildir;

- polisaxaridli pektinli maddələr və fenollar orqanizmin yad maddələrdən, xüsusən radioaktiv şüalanmadan və ağır metallardan qorunmasına kömək edir;

- taninlər radioprotektorlar kimi çıxış edirlər.

Şərabın tərkibinə antiseptik xüsusiyyətə malik niasin , həmçinin tərkibində mineral sulara oxşar təmiz suyun 80 %- i daxildir.

Şərabın buketini əsasən uçucu maddələr - efir yağları, aldehidlər və asetallar təşkil edir. Onlar şəraba yalnız xoş ətir vermir, həm də qan təzyiqini aşağı salır, sinir sistemini tənzimləyir.

Orqanizmin turşuluğuna yaxın olan şərabların turşuluq dadı, üzvi turşuların olması ilə əlaqədardır. Əksər şərabda olan şərab və alma turşuları maddələr mübadiləsində mühüm rol oynayırlar. Laktoza turşusu şəraba yumşaq dad verir.

Alkoqollu içkilər təbii bir məhsul kimi maddələr mübadiləsində iştirak edir. İnsan bədəninin qan və toxumalarında 30-60 mq/l arasındadır. Qanda 0, 5 q/l alkoqol olduqda beyin korteksine təsir edir və özözünə nəzarət reaksiyası verir. Əgər spirtin miqdarı 1.0 q/l - ə qədər artdıqda insan əzələlərini pis idarə edir, 2.0 q/l olduqda – yuxu gətirir və 5.0 q/l dozada olduqda isə tənəffüs mərkəzlərinə təsir edərək iflicə və ölümə səbəb ola bilər.

Kiçik miqdarda spir stressi aradan qaldırır və əlavə olaraq oksidləşdikdə orqanizmə enerji verir.

Yüngül ağ şərablar və xüsusilə şampan şərabları zəifləmiş ürək fəaliyyətini artırmaq üçün istifadə olunur. Bir çox tanin ilə zəngin olan qırmızı şərablar mədə pozuntuları üçün faydalıdır. Qan azlığı üçün qırmızı şərablar tövsiyyə olunur. Ateroskleroz xəstəliyi üçün ağ şərablar mineral sularla istifadə olunur. Avitaminoz üçün müxtəlif şərablar qəbul etmək olar, sümük qırıqları və xəstəlikləri üçün daha çox minerallarla zəngin şərablar tövsiyyə olunur. Şəkərli qırmızı şərablar soyuqdəymənin müalicəsində istifadə edilir. Qırmızı şərablar şiddətli vərəm xəstəlikləri üçün faydalıdır.

İstehsal üsuluna görə şərablar təbii və xüsusi şərablara bölünür. Təbiilər üzüm şirəsinin və ya lətin (özəyin) tam və ya natamam qıcqırmasıyla alırlar, onlar yalnız endogen mənşəli etil spirtini özündə saxlayırlar. Xüsusilər etil spirtinin əlavə edilməsi ilə üzüm şirəsinin (şirin içkinin) və ya lətin (özəyin) tam və ya natamam qıcqırmasıyla alırlar.

Aromatizasiya olunmuş şərab — bu bitkilərin və ya onların distillyatlarının müxtəlif hissələrinin cövhərindən istifadəylə hazırlanmış təbii və ya xüsusi şərabdır.

Şərabın kimyəvi tərkibinə görə təbiilər bölünürlər: quru, xüsusi quru, yarım quru, kəmşirin və xüsusilər, möhkəmlər, yarım desert, desert və likörlər.

Şərablarda şəkər və spirtin təsnifatı

Şərablar qrupu	Etil spirtinin həcm payı(%)	Şəkərlərin kütlə konsentrasiyası q/dm^3
Təbiilər:		
Qurular	9-13	Ən çox 3
Xüsusi quru	14-16	Ən çox 3
Yarım quru	9-13	5-25
Kəmşirin	9-12	30-80
Xüsusilər:		
Qurular	14-20	Ən çox 15
Möhkəmlər	17-20	30-120
Yarım desert	14-16	50-120
Desertlər	15-17	140-200
Likörlər	12-16	210-300

Kolleksiya şərabları – bu firma şərablarıdır, hansılar ki, stasionar rezervuarlarda yetişmə müddəti bitdikdən sonra, 3 il butulkalarda saxlanılır.

Üzüm şərabları sortlu və kupaj şərablara ayrılır. Sortlu şərablar bir üzüm sortundan hazırlanaraq istehsalında 15% - ə qədər həmin botaniki növ digər üzüm sortlarından istifadə olunmaqla hazırlanır. Kupaj şərablarını isə müxtəlif üzüm sortları qatışığından hazırlayırlar.

Rənginə görə bütün üzüm şərabları ağ, çəhrayı və qırmızı olur.

Ağ şərablar. Ağ üzüm şərabları açıq rəngli üzüm şirəsinin qıcqırmasından alırlar. Təbii şərablar açıq samanı rəgli yaşıl çalarlı olur. Xüsusilər qızılı rəngdən tünd kəhraba rənginə çalır.

Çəhrayı şərablar. Ağ və qırmızı üzüm sortlarının qarışdırılması yolu ilə əldə edilir. Rəngi açıq-yaqutudan tünd narıncı tonlara malikdir.

Qırmızı şərablar. Qırmızı üzüm sortunun nazik qabıq təbəqəsi və toxumuyla birlikdə qıcqırmasından alınır. Qıcqırma zamanı toxumda olan rəng maddələri, aşı maddələri üzüm şirəsinin tərkibinə keçir, buna görə də qırmızı şərablar büzüşdürücü dada malikdirlər. Qırmızı şərablar tünd yaqutu rəngə malik olurlar.

Təbii və xüsusi şərablar yüksək keyfiyyətli üzümün müəyyən növlərindən xüsusi və ya ənənəvi texnologiya üzrə alınmışlar, orijinal orqonoleptiki xüsusiyyətləri ilə fərqlənirlər, onların adları göstərilmiş yerin iqlim şəraitiylə bağlıdır.

Şərabın qüsurları – xəstəlik törədən mikroblar tərəfindən şərabların yoluxması zamanı onlarda bir sıra dəyişikliklər baş verir, bunların aradan qaldırılması çox çətindir. Xoşagəlməz mikroorqanizmlərin inkişafı alçaq turşuluğa və tündlüyə malik şərablarda daha çox müşahidə olunur.

Xəstə və xüsusilə qüsurlu şərablar qiymətləndirilməsi, sensor həssaslığını qorumaq üçün şərabçıdan tələb olunur. Bəzən aşkarlanmış qüsurlu şərablar dequstasiyadan çıxarılır və qiymətləndirilməyə məruz qoyulmur. Əgər xəstə şərabın zahiri görünüşü (çöküntünün xarakteri, şərabın rənginin spesifik dəyişikliyi) dəyişirsə, bu nümunəni qiymətləndirmək lazım gəlmir. Qüsurlu və xəstə şərab qalıqlarını qabların üzərinə tökmək olmaz. Xəstə və qüsurlu şərablardan sonra qədəhlərin dəqiq yuyulmasına xüsusi diqqət yetirmək lazımdır.

Şərabların çatışmazlığı biokimyəvi, fiziki-kimyəvi və bəzən kimyəvi xarakter daşıyır. Məsələn: kifin xoşagəlməz dadı, çürük tamı, çürümüş mayaların qalıqları, həmçinin kiflə yoluxmuş üzümün emalı.

Şərab əgər dəmir qablarda hazırlanırsa və ya hazırlanması zamanı dəmir predmetlərdən istifadə edilirsə bu zaman şərabda qaralmalar baş verir. Daha sonra emal zamanı qıcqırma bitdikdən sonra oksigenin təsirinə məruz qalır. Bu qüsurlar həm ağ, həm də qırmızı şəraba aiddir, onların dadı qeyri- ahəngdar olur:

-hidrogen sulfid qoxusu tez – tez qıcqırmış şərabda rast gəlinir. Belə şərabda çürük yumurta qoxusu və xoşagəlməz dad yaranır. Qoxunun kiçik inkişaf vaxtı o çürümüş rezin qoxusunu xatırladır, hansı ki, tez-tez onu qarışdırırlar. Bu zaman şərabın rəngi dəyişmir.

Şəraba xoşagəlməz sarımsaq-soğan qoxusunu və çürük dad verən merkaptan C_2H_5SH-dır.

Kükürd preparatları zərərvericilərlə mübarizə üçün meyvə və giləmeyvə yığımından əvvəl istifadə edildikdə şərabın tərkibinə keçə bilər.

ƏDƏBİYYAT

1.N.K.Rəhimov, Şərabın texnologiyası və ekspertizası. Bakı-2013, 384 səh. 2.Hasil Kaməladdin oğlu Fətəliyev, Şərabın texnologiyası. Bakı-2011, 586 səh. 3.Abbasov S.Ə. Azərbaycanda şərabçılıq. Bakı-1962, 200 səh.

Классификация и Требования к качеству виноградных вин

Г.М.Насруллаева, ТЭ.Садыкова

В статье содержание виноградных вин, болезни вина, дефекты и недостатки, технология вина, воздействие вин на организм человека.

Ключевые слова: *виноградные вина, пункты, химический состав, цвет, витамины.*

Requirements for classification and quality of grape wines

G.Nesrullayeva, T.Sadıqova

The structure variety of grape-wine, the maladies, defects and shortages of wine, the technology of wine, wine`s influence over human` s organism have been explained in the article.

Keys words*: grape wine, substances, chemical ingredient, colour, vitamins.*